

Programa Menjadors escolars més sans i sostenibles (MEMSS): Proposta metodològica i recursos que ofereix

Introducció

L'Ajuntament de Barcelona i l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) van posar en marxa el projecte "Menjadors escolars més sans i sostenibles (MEMSS)" el curs passat amb sis escoles pilot. Per el proper curs escolar 2021-2022 el projecte s'expandirà de forma voluntària per a tots els centres educatius de Barcelona ciutat.

La proposta inclou l'oferta de menús amb menys carn vermella i/o processada, més proteïna vegetal, l'ús de productes locals, de temporada, ecològics, provinents de la pagesia local de circuits curts de comercialització, etc. Amb tot, es vol promoure una alimentació infantil més saludable i sostenible tant a l'escola com a casa.

Amb la present guia es pretén informar als centres interessats sobre allò que ofereix el Programa MEMSS i quines implicacions i avantatges suposa per als centres la transformació a uns menús més saludables i sostenibles. Al document "Guia d'implementació d'un procés de transformació als menjadors escolars" trobareu els criteris i recomanacions per un menjador més sa i sostenible així com propostes d'actuació per a avançar en aquesta transformació.

Es planteja un procés de transformació i millora del menjador escolar estructurat en cinc fases:



Fase 1. Comunicació i inscripcions (inici del curs). Arrenquem, difonem i impliquem tota la comunitat educativa!

A principis de curs, es planteja una sessió informativa adreçada a les direccions del centre i a les persones responsables de l'empresa gestora del menjador, que són els principals agents del procés de transformació del menjador escolar, per conèixer els detalls i l'operativa del programa.

Tot i que el lideratge del procés vagi a càrrec de la direcció del centre i la imprescindible participació de l'empresa gestora del menjador, és clau involucrar a tota la comunitat educativa sobre la importància d'una alimentació saludable i sostenible per garantir la participació i compromís el bon desenvolupament del projecte. El professorat pot transmetre el compromís de millora del menjador escolar a l'alumnat.

En aquest sentit, en el moment d'arrencada són imprescindibles actuacions informatives i formatives dirigides a **totes les persones implicades**: equip directiu i professorat; personal de cuina i monitoratge; empresa que gestiona el menjador (en aquest cas cal contemplar les diferents modalitats de gestió); famílies a través de les AFA/ comissions de menjador.

El projecte MEMSS posa a disposició una carta tipus adreçada a les famílies, i en el cas de disposar de xarxes socials i intranet, es poden fer servir per fer la difusió del projecte i convocar reunions virtuals. Més enllà d'un primer comunicat de la participació al programa, és clau una informació contínua per la qual cosa es pot habilitar un espai virtual per penjar les comunicacions i el material del projecte MEMSS, de manera que totes les persones involucrades hi puguin accedir.

Què us proposem i què us oferim?

- 1a sessió informativa d'arrencada per part de l'ASPB adreçada a les direccions de centre i les persones responsables de l'empresa gestora del menjador. Continguts: importància d'una alimentació sana i sostenible i detalls del procés de transformació.
- Accions de comunicació i sensibilització complementàries adreçades a les famílies i l'alumnat a càrrec del centre educatiu.
- Model de carta adreçada a les famílies (Oficina tècnica MEMSS).

Fase 2. Anàlisi de la situació de partida (primer trimestre). Analitzem a quin punt ens trobem i donem eines per treballar-ho a l'aula!

Abans de començar, cada centre haurà de valorar en quina situació es troba el seu menjador i analitzar el grau de compliment de les recomanacions en matèria de salut i sostenibilitat.

Es facilitarà un **qüestionari d'autoavaluació** i se sol·licitarà informació de l'estructura dels menús així com d'aspectes estructurals (preu del menú, personal i equipament de cuina, darrer informe de revisió del menú, tipus d'empresa de restauració, nombre de comensals i nombre d'alumnes de l'escola, estructura dels menús i tipus d'aliments que s'utilitzen, etc.) que tenen una relació directa amb la qualitat del servei del menjador i la viabilitat d'implementació de possibles canvis.

El programa posa a disposició una **oficina tècnica** formada per experts i expertes en nutrició i sostenibilitat per a poder orientar en l'ús d'aquestes eines d'autoavaluació i facilitar un **informe de diagnòstic**.

Què us proposem i què us oferim?

- 2a Sessió informativa grupal adreçada a direccions de centre i empreses de menjador. Continguts: recomanacions, argumentari, metodologia d'anàlisi de punt de partida, etc. (Oficina tècnica MEMSS).
- Complimentar el qüestionari inicial d'autoavaluació sobre el menú escolar i característiques del menjador.
- Informe de diagnòstic (Oficina tècnica MEMSS).
- Servei d'atenció a consultes (Oficina tècnica MEMSS).
- Materials divulgatius per a famílies (Oficina tècnica MEMSS).
- Sessió informativa adreçada a les famílies (Oficina tècnica MEMSS).
- Sessió formativa adreçada al professorat i recursos didàctics per treballar a l'aula (Oficina tècnica MEMSS).
- Sessió formativa adreçada a personal de cuina (Oficina tècnica MEMSS).
- Sessió formativa adreçada a personal de monitoratge (Oficina tècnica MEMSS).

Fase 3. Disseny i planificació de les accions (gener). Identifiquem i prioritzem els canvis per implementar i rebem suport! Impliquem a tota la comunitat educativa!

A partir dels resultats del qüestionari d'avaluació i de l'informe de diagnòstic, cada centre elaborarà un pla d'acció. El pla d'acció i el seu cronograma d'implementació es definirà en funció de la situació i les capacitats humanes i materials dels centres, per tal d'assegurar-se del correcte assoliment del canvi proposat.

Cada centre pot decidir l'ordre dels objectius a implementar, el període destinat a cada canvi i la duració de la fase. El que es pretén és adaptar la transició segons la situació de cada escola on no només s'han de tenir en compte les capacitats estructurals (equipament, personal, formació, eines...), sinó també la sensibilització, la informació i la formació de tota la comunitat educativa del centre. Si no s'accepta un canvi, es pot aturar el procés i tornar intentar la seva implementació més endavant, quan la comunitat educativa estigui disposada. Per això, cal involucrar a les famílies i l'alumnat en la planificació dels menús.

Què us proposem i què us oferim?

- Elaboració del pla d'acció i del cronograma per part del centre.
- Servei d'atenció especialitzat per a consultes (Oficina tècnica MEMSS).
- Materials de suport per a empreses de menjador: per a la revisió i millora de la despesa, de l'equipament i del personal de cuina, etc. (Oficina tècnica MEMSS).
- Recursos i materials divulgatius per a famílies (Oficina tècnica MEMSS).

Fase 4. Implementació de les accions (a partir de febrer). Passem a l'acció!

En aquesta fase cada centre desenvoluparà les accions planificades en la fase anterior per fomentar una alimentació saludable i sostenible.

Per facilitar la implementació de les diferents accions, se seguirà comptant amb el suport de l'oficina tècnica (si es requereix) i es facilitaran materials de suport del projecte.

Alguns d'aquests materials de suport es poden penjar a la web, xarxes socials, blog o la intranet del centre; o distribuir per correu electrònic.

Què us proposem i què us oferim?

- Servei d'atenció de consultes (Oficina tècnica MEMSS) per facilitar la implementació dels canvis, així com materials de suport per empreses de menjador (fitxes tècniques per a l'elaboració de nous plats, llistat de proveïdors, orientacions per a la revisió i millora de la despesa i/o de l'equipament i del personal de cuina, eina de càlcul de la partida alimentària, etc.).
- Recursos i materials divulgatius per a famílies (Oficina tècnica MEMSS).

Fase 5. Avaluació dels canvis implementats (final de curs). Avaluem i pensem en el futur!

Al final del curs escolar esdevindrà clau que cada centre faci una avaluació dels resultats del projecte i pugui valorar la continuïtat per el proper curs escolar.

És important avaluar tant el grau d'implementació de les accions planificades com el grau d'acceptació i satisfacció de les mateixes per part dels diferents agents implicats (alumnat, personal de cuina, etc.) a partir de la complementació d'un segon qüestionari i d'una nova programació de menús (del menú de maig o juny, o les rodes de menús de fred i de calor).

Què us proposem i què us oferim?

- Sessió grupal d'avaluació i tancament per part del centre.
- Complimentar el qüestionari d'avaluació de la implementació i del grau de satisfacció per part del centre.
- Informe final d'implementació (Oficina tècnica MEMSS).